

2021 年省级促进就业创业发展专项资金

“粤菜师傅”项目绩效自评报告

根据《中华人民共和国预算法》、财政部《关于印发<财政支出绩效评价管理暂行办法>的通知》（财预〔2011〕285号）以及省财政厅相关制度文件精神，本着客观、公正、科学的原则，按照现行的绩效评价方法，结合《广东省财政厅关于开展2022年省级财政资金绩效自评工作的通知》（粤财绩函〔2022〕4号）和《广东省财政厅关于做好2022年省级财政重点绩效评价工作的通知》（粤财绩函〔2022〕3号）精神，我厅对2021年度“粤菜师傅”省级专项资金项目进行了绩效自评。现将自评情况及评价结果报告如下：

一、基本情况

（一）项目基本情况

根据《广东省财政厅关于提前下达2021年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金通知》（粤财社〔2020〕321号）文件要求，2021年度中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金用于建设“粤菜师傅”特色项目、培养示范基地和重点项目的资金额度为11,000万元，实际支付9,375万元，资金支出进度达85.23%。

（二）项目决策情况

加强特色项目、培养示范基地和重点项目建设是推进实施“粤菜师傅”工程的主要抓手，是贯彻落实职业技能提升行动的重要举措。根据《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》（粤人社函〔2018〕187号）、《关于推进实施“粤菜师傅”

工程有关事项的通知》（粤人社函〔2018〕3458号）、《关于深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展的通知》（粤人社函〔2021〕132号）等文件，2021年，设立“重点扶持5所学院建设培养示范基地”、“支持各地基础条件较好、是否能带动效应显著的重点项目”及“特色项目及组织实施”的目标任务。每所培养示范基地500万元，重点项目补助4,800万元，特色项目及组织实施3,700万元，共计11,000万元。

（三）绩效目标

我厅在2021年初已按要求对“粤菜师傅”项目填写绩效目标申报表(一级项目)，对项目的产出指标和效益指标进行设置。绩效目标具体情况如下：

全省扶持培育若干基础条件较好、具有综合示范性的“粤菜师傅”培养示范基地5个（每个补助500万），扶持建设一批符合区域饮食资源禀赋特点的“粤菜师傅”发展项目7个，推动提升“粤菜师傅”培育体系建设水平，实现当年“粤菜师傅”培训3.7万人次，“粤菜师傅”培训学员调查满意度80%以上。充分发挥培养示范基地和“粤菜师傅”发展项目综合效应，协同各相关职能部门及其所连辖专项资金共同带动发展粤菜产业、传承弘扬粤菜文化。

二、绩效自评工作组织情况

我厅根据《广东省财政厅关于做好2022年省级财政重点绩效评价工作的通知》（粤财绩函〔2022〕3号）的要求，

结合我厅的实际情况，于 2022 年 4 月 26 日向各地级以上市人社局和有关厅属单位印发了《关于做好 2022 年省级财政重点绩效评价工作的通知》，组织全省各地围绕“粤菜师傅”工程等项目做好资金绩效评价工作，各地于 5 月 13 日前上报绩效评价材料。我厅对各单位的项目实施情况进行汇总审核后，整理“粤菜师傅”项目整体的自评材料，并按省财政厅要求填写《项目绩效自评指标评分表》，撰写《项目绩效自评报告》。

三、绩效自评结论

经综合各地资金使用、项目进展情况，我厅 2021 年度粤菜师傅专项资金绩效评价整体绩效较好，建设“粤菜师傅”特色项目、培养示范基地和重点项目的省级专项资金的 2021 年绩效目标已完成。对 2021 年“粤菜师傅”专项资金绩效自评得分 96 分，自评等级“优”。

四、绩效指标分析

（一）决策分析

1. 项目立项情况

（1）论证决策。指标分值 4 分，评价得分 4 分，得分率 100%。

粤菜师傅专项资金论证决策充分，立项程序合规。粤菜师傅专项资金是贯彻落实《中共广东省委 广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》《关于推动“粤菜师傅”

工程高质量发展的意见》（粤办发〔2020〕18号）等文件精神的重要举措，充分体现我省深入实施“粤菜师傅”工程，努力将“粤菜师傅”工程打造成为具有广泛群众基础和海内外影响力的金字招牌，有效促进了广大城乡劳动者实现技能就业和脱贫致富，为广东经济高质量发展作出积极贡献。推动全省各相关部门和单位全面推进“粤菜师傅”工程各项工作，促进各地根据自身优势，打造培养示范基地，开展特色项目，组织“粤菜师傅”社会化培训。为进一步推动提升“粤菜师傅”培育体系建设水平，加大粤菜师傅培训平台建设、粤菜菜品和专项能力开发、职业技能竞赛及技能展示活动、促进就业创业等方面的推进力度，扎实开展粤菜粤点职业技能培训、技能扶贫、技能竞赛、研发新菜品、交流研讨等活动，提升粤菜烹饪技能人才培养能力和质量。把“粤菜师傅”工程建成具有广东特色、优势独特的重大就业工程、产业工程和民生工程，将“粤菜师傅”打造成面向世界展示岭南文化的亮丽名片。

（2）目标设置。指标分值6分，评价得分6分，得分率100%。

目标设置完整性。粤菜师傅专项资金绩效目标总体较完整，包含总目标和阶段性目标，将目标梳理制定《关于印发2021年度省级促进就业创业发展专项资金（提前下达）任务清单和绩效目标的通知》和《关于印发2021年度省级促进

就业创业发展专项资金（省本级项目）任务清单的通知》文件，各级部门根据总体目标细化符合实际和要求的绩效目标，设置个性化的预期产出和效益指标，指标内容细致且可衡量。

目标设置合理性。粤菜师傅专项资金绩效目标设置合理。符合项目支出绩效指标设置要求，贴合《广东省财政厅关于提前下达 2021 年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金通知》《关于深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展的通知》（粤人社函〔2021〕132 号）、《关于印发省级促进就业创业发展专项资金管理办法的通知》等文件决策和资金分配意图，合乎客观事实。

目标设置可衡量性。粤菜师傅专项资金按照《关于印发〈广东省“粤菜师傅”工程实施方案〉的通知》关于印发《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的实施方案》的通知（粤三项办〔2020〕4 号）等有关规定，将绩效目标量化为：“粤菜师傅”培养示范基地 5 个、“粤菜师傅”发展特色项目 7 个，实现当年“粤菜师傅”培训 3.7 万人次，“粤菜师傅”培训学员调查满意度 80%以上。产出、效果绩效目标设置可衡量、可分解。

（3）保障措施。指标分值 2 分，评价得分 1.5 分，得分率 75%。

制度完整性。根据广东省人民政府办公厅《广东省人民

政府办公厅关于成立实施广东省“粤菜师傅”工程领导小组的通知》成立工作领导小组。在工作中不断地优化领导小组运行机制，发布《关于调整广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室组织架构和运行机制的通知》（粤三项办〔2021〕29号），切实加强我省粤菜师傅工程组织领导。通过印发《2021年“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程工作要点的通知》（粤三项办〔2021〕6号）《关于切实做好“粤菜师傅”培养示范基地建设工作的通知》（粤人社函〔2021〕115号）《关于印发“粤菜师傅”培养示范基地建设指引的通知》（粤人社函〔2021〕97号）《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2021〕22号）《关于印发省级促进就业创业发展专项资金管理办法的通知》等有关规定，对资金使用范围、工作流程等作出明确规定，为资金使用，项目开展提供实施条件。

计划安排合理性。粤菜师傅专项资金分配合理，但部分项目的工作进度因疫情、流程手续等未预计的原因比原计划安排稍有延迟，工作计划安排有提升空间，扣0.5分。

2. 资金落实情况

（1）资金到位。指标分值5分，评价得分5分，得分率100%。

资金到位率。全省粤菜师傅11,000万元，其中“粤菜师傅”培养示范基地2,500万元、重点项目4,800万元、特色

项目及组织实施 3,700 万元。下达 15 个地市涉及资金 8,700 万元，其中培养示范基地 1,500 万元、重点项目 4,800 万元、特色项目及组织实施 2,400 万元；下达省属单位 2,300 万元，其中培养示范基地 1,000 万元、特色项目及组织实施 1,300 万元。

资金到位及时性。按照《广东省财政厅关于提前下达 2021 年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金通知》（粤财社〔2020〕321 号）的资金安排要求，资金及时足额下达至各地市。

（2）资金分配。指标分值 3 分，评价得分 3 分，得分率 100%。

粤菜师傅专项资金的使用和分配符合《关于印发省级促进就业创业发展专项资金管理办法的通知》（粤财社〔2019〕211 号）的要求。资金分配合理，项目资金分配充分结合了省级项目与各地项目的需求，各地根据区域饮食资源禀赋的特点提出开发粤菜师傅特色项目需求，我厅有针对性结合各地项目资金需求，通过省财政资金对地市的资助，有力促进各地粤菜师傅项目发展。

（二）管理分析

1. 资金管理

（1）资金支付。指标分值 6 分，评价得分 5 分，得分率 83.33%。全省省级财政对各地粤菜师傅发展及相关项目补

助资金的项目资金已全部实现下拨支付。资金支出率 85.2%。

（2）支出规范性。指标分值 6 分，评价得分 6 分，得分率 100%。

资金使用规范，符合国家法律法规和财务管理以及有关专项资金管理办法的规定，严格遵循按照《关于印发省级促进就业创业发展专项资金管理办法的通知》（粤财社〔2019〕211 号）的要求，严格规范各项经费的开支。资金的拨付有完整的审批程序和手续，对资金的支出范围、拨付使用流程和手续严格控制，对项目的预算执行进行每月定期汇总通报，公布《关于 2021 年 1-12 月份省人力资源和社会保障厅主管资金和部门预算执行情况的通报》文件。部分地市为规范专项资金的使用，制定了专项资金管理办法。拨付和使用过程中不存在截留、挤占、挪用、虚列支出等情况。

2. 事项管理

（1）实施程序。指标分值 4 分，评价得分 3 分，得分率 75%。

各地根据《广东省财政厅关于提前下达 2021 年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金通知》（粤财社〔2020〕321 号）文件要求，组织当地单位进行申报、专家评审、专家推荐等环节，细化专项资金的绩效目标，制定工作方案。对培养示范基地和项目进行立项评审，评审结束后对社会公示，公示结束无异议后向省人社厅备案。在项目

执行过程中对项目资金进度和执行情况进行监管，下发《关于做好“粤菜师傅”省级专项资金支出工作的通知》和《关于制定 2021 年财政资金预算执行计划的通知》收集资金支付进度计划。为指导项目开展，发布《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2021〕22 号）、《关于切实做好“粤菜师傅”培养示范基地建设工作的通知》（粤人社函〔2021〕115 号）、《关于印发“粤菜师傅”培养示范基地建设指引的通知》（粤人社函〔2021〕97 号）、《关于做好粤菜小吃品牌创建相关工作的通知》等文件通知。事中监督检查项目开展情况，开展 2020 - 2021 年度广东省中央就业补助和省级就业创业发展专项资金检查工作，针对性抽查 7 个地市和 2 所厅属技工院校。项目实施程序完善，但个别项目实施过程中进行事项变更，部分项目实施未完成，没有规范归档全流程的资料。扣 1 分。

（2）管理情况。指标分值 4 分，评价得分 4 分，得分率 100%。

各地人社部门不定期地前往各基地和工作室视察工作进展情况并听取汇报，指导项目推进，协助解决其在推进粤菜师傅工程中存在的困难，保障资金使用安全。2021 年 8 月份厅组织对粤菜师傅进行事中监督检查，开展 2020 - 2021 年度广东省中央就业补助和省级就业创业发展专项资金检查工作，针对性抽查 7 个地市和 2 所厅属技工院校。检查工

作主要针对专项资金预算执行情况、检查资金使用管理情况、检查资金绩效管理情况、检查专项资金相关制度建设情况方面情况，对实地核查发现的问题进行通报并督促整改。

（三）产出分析

1. 经济性。指标分值 5 分，评价得分 5 分，得分率 100%。

粤菜师傅专项资金预算执行进度与事项完成进度基本匹配，无实际支出超过预算计划和支出未能保障事项相应完成进度的情况，部分重点项目建设配合单位自筹资金一起使用的情况，依旧遵循专款专用原则。在项目开展过程中，要求严格按照招投标法、采购法等文件要求选取供应商，重大项目进行集体决议，以最优化方案选定。从流程各环节加强规范资金管理和使用监督，资金成本控制效果明显，项目成本合理，经济性良好。

2. 效率性。

（1）完成进度。指标分值 19 分，评价得分 19 分，得分率 100%。

一是支持全省的“粤菜师傅”发展项目，完成重点项目 7 个、特色项目 6 个，合共完成特色发展项目 13 个。二是扶持建设“粤菜师傅”培养示范基地，全省范围内遴选了 6 个办学条件好、培养质量较高的单位建设“粤菜师傅”培养示范基地。三是“粤菜师傅”培养示范基地年培训 600 人次/年，但部分基地培训即使受限于疫情、地理位置、基地建成

时间晚、招生困难等因素，仍然努力提高培训能力以满足建设需要。

（2）完成时效。指标分值 6 分，评价得分 6 分，得分率 100%。

全省粤菜师傅专项资金下达 15 个地市涉及资金 8,700 万元，其中培养示范基地 1,500 万元、重点项目 4,800 万元、特色项目及组织实施 2,400 万元；下达省属单位 2,300 万元，其中培养示范基地 1,000 万元、特色项目及组织实施 1,300 万元。在规定时间内下达率达 100%，各地市均及时转拨。

（四）效益实现度分析

1. 效果性

（1）社会效益。指标分值 16 分，评价得分 16 分，得分率 100%。

从项目实施的社会效益分析，享受省级专项资金补贴项目和基地均较好地落实了“粤菜师傅”专项资金的政策目标，以工程建设和项目建设同步开展的方式，从基础设施和氛围打造上共同促进，在远超 3.7 万人次的目标值下完成工作。全省针对社会人员、在校学生扎实开展“粤菜师傅”培训班，有效促进粤菜烹饪教学，弘扬粤菜文化，建设地区粤菜师傅特色项目，服务地方经济，提高从业人员的粤菜烹饪技能。全省共开展“粤菜师傅”培训 24.6 万人次，带动 44.9 万人就业创业。

（2）可持续发展。指标分值 9 分，评价得分 9 分，得分率 100%。

三项工程是省委、省政府贯彻落实习近平总书记对广东重要讲话、重要指示批示精神的重大民生工程。三项工程领导小组办公室发布《广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展“十四五”规划》，为推动三项工程高质量发展，将远景展望至 2035 年，长远规划发展三项工程之一的粤菜师傅。

在项目实施过程中，可持续的发展需要可持续的载体、工具和信息传播源，为扩大“粤菜师傅”品牌知名度和影响力，可利用媒体报道、媒体平台、书籍、视频课程等不同的媒介。部分项目选择媒体报道作为影响力扩张手段，媒体报道超 50 篇，如“潮州菜师傅”创业创新训练营通过腾讯新闻报道和澎湃新闻发布 5 篇，翁源县粤菜师傅竞赛项目通过公众号发布 5 篇、开平训练中心“粤菜师傅”培训基地通过公众号发布 20 篇。部分项目以其他方式扩大影响力，如台山技工学校-粤菜师傅工程综合示范基地项目，建成“台山侨乡特色美食”公众号、抖音号等宣传推广号，已发布第一批 15 道菜制作视频。肇庆出版《一味陈皮四季家宴》，已完成 80 个新会陈皮菜品的菜谱撰写。省职训局完成粤菜师傅系列远程培训课件开发，开发 50 个粤菜师傅培训课件。潮州市人力资源和社会保障局完成潮州菜专题宣传片在广东卫视播出。广东

省潮州市高级技工学校制作 110 个微视频精品课程。

2. 公平性。指标分值 5 分，评价得分 3.5 分，得分率 70%。

粤菜师傅专项资金以财政专项资金因素法进行分配，从资金上实现公平性。对项目申报通过审核、专家评审、专家推荐等环节筛选确定，对实施开展单位通过合法、合规的采购方式，从程序上达到择优选取，有效确保公平性。服务对象对各项目的满意度达 90%以上，满意度调查覆盖项目类型达 100%，但覆盖的服务对象数量仅 10%左右，满意度调查未覆盖到所有服务对象。扣 1.5 分。

五、主要绩效

（一）举办全省“粤菜师傅”工程高质量推进会。3 月 30 日，全省“粤菜师傅”工程高质量发展推进会在佛山召开，总结“粤菜师傅”工程工作成效，部署高质量发展工作任务。会前，会议代表赴广东顺德均健现代农业科技公司、顺德职业技术学院、顺德华侨城等地对“粤菜师傅”产业发展、技能培训等进行了实地调研。

（二）高质量开展“粤菜师傅”培训工作。印发《关于深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展的通知》，推动各地围绕“粤菜师傅”高质量发展意见，高质量开展“粤菜师傅”培训。目前全省 189 所职业院校、技工院校开设粤菜厨艺类专业，建成省级重点和特色专业 17 个，在校生 6.98 万。2021 年，全省共开展“粤菜师傅”培训 24.6 万人次，带动 44.9

万人就业创业。

（三）举办第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛。为全面展示全省“粤菜师傅”工程实施以来取得的积极成果，11月2-3日，我厅联合汕头市政府在汕头潮博馆隆重举办第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动。共有来自全省21个地市以及香港、澳门地区135名厨艺大师进行了激烈比拼和技艺交流，大赛活动海内外线上线下观看及阅读量达到1.17亿人次。

（四）组织开展2021年星级“粤菜师傅”认定工作。为擦亮“粤菜师傅”品牌，培育弘扬粤菜厨师工匠精神，我处牵头推动全省星级“粤菜师傅”认定工作，制定印发《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2021〕22号），在全省范围内认定五星级“粤菜师傅”名厨30名、四星级“粤菜师傅”名厨79名。

（五）推动“粤菜师傅”培养示范基地建设。贯彻落实“粤菜师傅”高质量发展意见18号文精神，在全省遴选了6个办学条件好、培养质量较高的单位建设“粤菜师傅”培养示范基地。研究制定并印发了《关于印发“粤菜师傅”培养示范基地建设指引的通知》《关于切实做好“粤菜师傅”培养示范基地建设工作的通知》等文件，明确了“粤菜师傅”培养示范基地功能定位和建设标准，推动各地加强“粤菜师傅”培养示范基地建设工作。

（六）推动打造粤菜小吃产业发展。召集广州、汕头、梅州等市人社局、商务局和省商务厅负责同志召开专题视频会议，专门研究制定打造粤菜小吃品牌工作文件。部署下发了《关于打造粤菜小吃品牌工作的通知》，推动广州、汕头、梅州等以“广府河粉”“潮汕牛肉”“客家腌面”等为重点，加快发展粤菜小吃产业发展，打造系列粤菜小吃品牌。

（七）推进广东省粤菜文化博览馆项目建设。为打造粤菜文化品牌，扩大粤菜影响力，我处牵头在越秀南路 181-183 号推进广东省粤菜文化博览馆项目。该项目定位为广东省粤菜文化博览馆，聚焦展示、传播、传承功能，通过对粤菜文化的专业梳理和艺术创作，展示粤菜历史文化、粤菜三大菜系美食特色、粤菜的发展与未来。运用互联网和现代科技手段，在有限空间内实现内容的无限延展，让粤菜文化“活”起来，让粤菜文化得到传播、传承，让世界爱上广东味。

（八）组建三项工程人才培养与评价联盟。推动由有关行业协会、龙头企业、院校等成立了广东省“粤菜师傅”人才培养与评价联盟、广东省战略性新兴产业人才培养与评价联盟等，吸引近 300 多家单位参与。

（九）开展“粤菜师傅”品牌宣传和标准建设工作。向社会征集确定了“粤菜师傅”品牌形象标识，并完成作品著作权登记。将“粤菜师傅”列入《2021 年技行天下》栏目，围绕“粤菜师傅”的人才培育、标准研发、产业融合、乡村

振兴、文化传承等，今年拍摄 5 集“粤菜师傅”专辑，在广东卫视集中播出，面向世界展现岭南餐饮技艺和文化魅力。编撰出版《中国粤菜故事》《广东风味小吃》《粤味悠长》等图书制定发布全国首个“粤菜师傅”工程标准体系规划与路线图。研究制定粤菜食材通用要求、粤菜菜典、粤菜烹饪工艺和烹饪设备等多项地方标准。累计开发“粤菜师傅”专项职业能力考核标准 15 个、特色模块试题项目 45 个，职业技能培训课程标准 28 个，构建“粤菜师傅”职业技能等级认定、专项职业能力考核等多层次评价体系。

六、存在问题

粤菜师傅项目在培养示范基地和特色化项目建设上取得较为显著的效果，一方面得益于专项资金的支撑，另一方面也得益于逐步完善的单位和项目运作机制。但现阶段依旧存在提升的空间。一是工程项目受多种因素影响（如疫情、审批流程冗长、立项调研不足等原因）导致项目进度拖延，影响资金拨付进度，进而影响基于工程项目实施而产生的社会效益。二是粤菜师傅在技能提升培训上的投入较多，但培训的效果有待提升，一方面是受培训机构、学校培训师资力量整体水平的影响，行业高端人才较少。另一方面是学员的基础较为薄弱，且积极性有待调动。三是各地开展的特色项目不尽相同，但较为侧重在培训活动和平台建设，考虑可持续发展，需要持续地投入更能显现项目效果，但现阶段部分

项目和资金不能延续。

七、下一步工作计划

粤菜师傅项目资金是推动我省“粤菜师傅”工程高质量发展的重要保障，为充分发挥专项资金的使用效益，我们将继续务实推动“粤菜师傅”工程各项任务落实落地。下一步将做好以下几方面工作：

一是进一步抓细抓实“粤菜师傅”培训，2022 年全省计划开展“粤菜师傅”培训 3.8 万人次。

二是加强“粤菜师傅”培养示范基地建设工作，2022 年建成 5 个以上省级“粤菜师傅”培养示范基地。

三是推动以“广府河粉”“潮汕牛肉”“客家腌面”为重点的粤菜小吃品牌，推动粤菜小吃产业加快发展。

四是谋划推进广东省粤菜文化博览馆项目和三项工程成果展示馆项目建设。

五是筹备举办第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动，持续做好宣传推广。